

# PRODUCTOS QUE ELABORAMOS PARA LLEVAR A SU CASA

---

## HOGAZA DE PAN \$100 / kg

pan de estilo europeo elaborado a partir de masa madre con mas de 24 hrs de fermentación

## PAN DE CAJA BLANCO O INTEGRAL \$85/pza

elaborado artesanalmente libre de mejorantes y conservadores

## CHORIZO ARTESANAL

El chorizo que vendemos es elaborado por nuestro chef con una receta de mas de 50 años a partir de carne seleccionada específicamente para este fin

Chorizo Rojo \$165/kg

Chorizo Verde \$165/kg

Chorizo Argentino \$185/kg

---

## COMIDAS COMPLETAS

Martes a Viernes de 13:30 a 17:00 hrs

Elige tu platillo y por \$65 mas te completamos tu comida  
Vaso de Agua Frutal, Sopa, Café del Día o Té y Helado

## ESPECIALES DEL CHEF

---

<b>OSTIONES TAYLOR SHELFISH AL CARBÓN</b> a la Diabla o Nueva Orleans (3)	195
<b>TERRINA DE PATO CON CIRUELAS</b> 100gr. con pepinillos y mostaza Dijon ★	195
<b>TORTA DE ROMERITOS</b> 125gr. en mole rojo de camarón	95
<b>TORTA DE BACALAO A LA VIZCAINA</b> 125gr.	135
<b>CROQUETAS DE HUAUZONTLES (3)</b> con molito cremoso de pasilla ♣	145
<b>ENSALADA DE ESPINACAS</b> con parmesano, ate de membrillo, arandanos y nuez	95
<b>ESPAGUETTI CARBONARA</b> con tocino, crema, parmesano y yema de huevo	185
<b>CONSOME DE RES</b> al jerez con cebada perlada	85
<b>HAMBURGUESA</b> 200gr. con queso, cebollas caramelizadas, hongos y mayonesa de trufa ★	225
<b>ROMERITOS EN MOLE ROJO DE CAMARÓN</b> 250gr.	185
<b>BACALAO NORUEGO A LA VIZCAINA</b> 250gr.	265
<b>PIERNA AL HORNO</b> 200gr. con salsa de portobellos y pera al vino tinto	225
<b>PAVO ROSTIZADO</b> 200gr. con relleno de frutos secos, gravy y pure de arandanos	225
<b>SHORT RIB ANGUS</b> 300gr. a la pimienta verde y queso azul, esparragos y papas. ★	450
<b>PAVLOVA DE FRUTOS ROJOS</b> con helado de vainilla	95
<b>PASTELITO RED VELVET</b> con crema de queso	85

contamos con indicadores de platillos en nuestro menú

🌶 Picante

♣ Vegetariano

★ Recomendados

# COMIDAS

---

## ENTRADAS FRIAS

<b>JOCOQUE PREPARADO</b> con queso azul y tostadas de pan arabe 150gr.	95
<b>JAMON SERRANO</b> con melón 100gr.	185
<b>TERRINA DE PATO CON CIRUELAS</b> 100gr. con pepinillos y mostaza Dijon	195
<b>TORCHON DE FOIE GRAS MI CUIT</b> con chutney de higos y pistaches	285
<b>BOQUERONES A LA VINAGRETA</b> 50gr. con papas fritas y perejil	125
<b>CARPACCIO DE FILETE DE RES</b> 80gr.	145
<b>CARPACCIO DE SALMÓN AHUMADO</b> 80gr.	185
<b>CARPACCIO DE BERENJENAS A LA VINAGRETA</b>	105
<b>TIRADITO DE ATUN</b> con soya toreada y ajonjoli	145
<b>CEVICHE DE PULPO AL CARBÓN</b> con tomate verde y aceite de cacahuete	185
<b>CEVICHE DE PESCADO</b> con pico de gallo, pepino y chile morita	95
<b>COCTEL DE CAMARONES</b> estilo veracruz	145
<b>AGUACATE CON SURIMI DE ANGULAS</b>	185
<b>TOSTADA WONTON DE ATÚN</b> con mayonesa de chipotle	85
<b>TOSTADA DE MANITAS A LA VINAGRETA</b>	75

---

## ENSALADAS Y VEGETALES

<b>ENSALADA CAPRESSE</b> con mozzarella fresco y albahaca ♣	95
<b>CARPACCIO DE BETABEL</b> con queso feta, nuez y arúgulas ♣	95
<b>ENSALADA MEDITERRANEA</b> con pepino, aceitunas, jitomate y queso feta ♣	95
<b>ENSALADA CESAR</b> con pechuga de pollo al carbón o camarón pacotilla +90	95
<b>ENSALADA DE PERA Y QUESO DE CABRA</b> con aderezo de frambuesas ♣	95
<b>ENSALADA DE ATÚN</b> a la mexicana	95
<b>GUACAMOLE ESPECIAL</b> con chicharrón y totopos 🍴	95
<b>ENSALADA DE NOPALES TIPO TACO PLACERO</b> con moronas de chicharrón	95

---

## ESPECIALES

<b>PECHUGA DE POLLO A LA PARMESANA</b> 200gr.	185
<b>FISH &amp; CHIPS</b> con salsa tartara 200gr.	185
<b>MILANESA DE TERNERA</b> 180gr. con ensalada y papas a la francesa 200gr.	220
<b>LENGUA DE RES</b> 150gr. a la veracruzana con arroz blanco y chiles güeros.	220

Servimos alimentos de excelente calidad, los productos crudos que usted consuma, están bajo su consideración

---

**ENTRADAS CALIENTES**

<b>QUESO FUNDIDO</b> 150gr. con rajas, chorizo o chistorra +20 con chapulines al mojo de ajo +50	95
<b>CHALUPITAS POBLANAS</b> (2) 🍴	75
<b>SOPECITOS DE CHORIZO CON PAPAS</b> (2)	75
<b>FLAUTAS</b> (2) de mole verde, papa, pollo o sesos	75
<b>TACOS CRUJIENTES DE FIDEOS SECOS</b> (3) 🍴	75
<b>CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO</b> (6) con salsa brava.	95
<b>PULPOS A LA GALLEGA</b> 120gr. con papas y pimenton ahumado	185
<b>ESCAMOLES A LA MANTEQUILLA</b> 80gr. con guacamole	320
<b>CARACOLES DE BORGOÑA</b> a la provenzal (6)	195
<b>TACOS DE PESCADO REBOZADO</b> estilo ensenada (2)	95
<b>TACOS GOBERNADOR DE CAMARÓN</b> (2)	145
<b>TACOS DE CANASTA</b> (5) de chicharrón prensado	80
<b>TACOS DE COLA DE RES</b> (3) braseada en adobo	95
<b>TACOS DE TRIPA DE LECHE</b> (3) suavécitas o crujientes, con guacamole	195
<b>TACOS DE CECINA CON CHORIZO</b> estilo villamelón 150gr.	125
<b>GAONERAS DE PICAÑA</b> (2) con cebollitas encurtidas (extra de tuetano +40)	165
<b>PORK BELLY CRUJIENTE</b> 100gr. con pure de aguacate	165
<b>FONDUE DE QUESO</b> en pan de canasta europeo 400gr.	320

---

**SOPAS Y PASTAS**

<b>CONSOMÉ ESPECIAL</b> con arroz, garbanzos y pechuga de pollo	CH 70	GDE 85
<b>SOPA DE FIDEOS</b>		70
<b>SOPA DE TORTILLA</b> con julianas de tortilla, chicharron, panela y pasilla		70
<b>PANCITA DE SETAS</b> en caldo de chile guajillo 🍴	CH 70	GDE 85
<b>CALDO DE CAMARÓN</b> a los tres chiles con camarón pacotilla 50gr.		95
<b>CREMA DE ALCACHOFAS</b> con pistaches 🍴		70
<b>JUGO DE CARNE</b>		95
<b>SOPA DE CEBOLLA FRANCESA</b>		95
<b>FIDEOS SECOS AL CHIPOTLE</b> con huevo duro, chorizo y aguacate 🍴		85
<b>SPAGUETTI</b> 250gr. al burro, arrabiata o 3 quesos		125
<b>SPAGUETTI A LA BOLOGNESA</b> 250gr. con carne de res		185

Los precios están en pesos mexicanos e incluyen IVA 16%

<b>PIZZA MARGARITA</b> jitomate, mozzarella fresco y albahaca ♣	95
<b>PIZZA COTTO</b> jitomate, mozzarella fresco, prosciutto y arugulas	120
<b>LECHUGA AL GRILL</b> con aderezo cesar, parmesano y pan de hogaza ribeteado ★	125
<b>VEGETALES AL GRILL</b> calabaza, pimientos, espárragos, cebolla, portobello, berenjena ♣	125
<b>ALCACHOFA A LAS BRASAS</b> gratinada con queso parmesano ♣	145
<b>BERENJENA ROSTIZADA EN BRASA</b> con aceite de olivo y parmesano ♣	95
<b>PORTOBELLOS</b> al carbón con arugulas, queso feta y tomates secos ♣	95
<b>COLIFLOR ROSTIZADA AL CARBÓN</b> con alioli de limón y cenizas de habanero ★	145
<b>PECHUGA DE POLLO</b> 200gr. a la parrilla con vegetales al carbón	185
<b>ALITAS AL CARBÓN</b> (10) 500gr. naturales o búfalo con aderezo bluecheese 🍴	205
<b>BABY BACK RIBS</b> 450gr. de cerdo ahumadas con salsa bbq estilo filipino	285
<b>CHAMORRO A LA CERVEZA</b> 500gr. con cebollitas encurtidas ★	285
<b>MEJILLONES AL VINO BLANCO</b> con guajillo, crema y chorizo artesanal 500gr.	205
<b>PULPO AL CARBÓN</b> 200gr. con papitas asadas y salsa cremosita de chiltepin. 🍴	385
<b>FILETE DE PESCADO</b> 200gr. a la mantequilla negra.	185
<b>SALMÓN AL CEDRO O A LA TOSCANA</b> 200gr. con salteado de verduras ★	245
<b>STEAK DE ATÚN SELLADO</b> 200gr. con espárragos verdes y soya toreada 🍴	225
<b>BROCHETA DE CAMARONES</b> 150gr. zarandeados con perejil y limón sobre arroz blanco	285
<b>CECINA DE FILETE DE RES</b> 150gr. con chilaquiles verdes y chorizo de Toluca	195
<b>ALAMBRE DE FILETE DE RES</b> 200gr. con tocino, pimientos al carbón y guacamole	225
<b>TAMPIQUEÑA DE FILETE DE RES</b> 200gr. con enchiladas, rajas, papas y frijoles	225
<b>FILETE MIGNON</b> 200gr. con mantequilla provenzal y papa al horno con crema	225
<b>RIB EYE AL CARBÓN</b> 300gr. con ajos confitados y jitomates cherry	365
<b>PEPITO DE FILETE DE RES</b> en baguette artesanal con papas a la francesa	185
<b>HAMBURGUESA DE PICAÑA AL CARBÓN</b> 200gr. con papas a la francesa	200